

MUSA VENETA

RIVISTA DI POESIA DIALETTALE

ANNO I - N. 22-23

DEL TEATRO VENETO E DELLA CANZONE

1-15 Dicembre 1931-X

ABBON. L. 10 - ESTERO L. 15 - UN NUM. CENT. 50

Verona - Casella Postale n. 196

ESCE AL 1 E AL 15 OGNI MESE - C. C. POSTALE

La lista di Musa LA MAMA FA EL BOMBON

Prima che si concluda il primo anno di sua vita brillante, «MUSA VENETA» desidera tenere fede anche alla promessa di un numero speciale destinato alla gastronomia: ed offre oggi la LISTA DELLE VIVANDE (gli ignoranti della lingua italiana direbbero MENU'), più gustose che si preparano nelle cucine di Nord Est. (VA BENE COSÌ, AMICO PIVA? n. d. d.).

Per un anno intero abbiamo notato a piene mani poesia. Sublime od umile, sonora o in sordina; ma quasi sempre poesia. Ciò è a dire qualche cosa che ha molta analogia con il fumo.

Oggi invece ci teniamo all'arrosto; o per lo meno al sodo. Così non ci verrà lanciata l'accusa che noi si sia incompleti, e si pretenda di vivere sempre tra le nuvole. Accostiamoci per una volta tanto al domestico focolare.

Al focolare domestico, dove — con buona pace di taluno che dissente, — può egualmente trovarsi un po' di sapor di poesia accanto al profumo che sale dai tegami o dai girrarosti.

Noi non esageriamo. Non abbiamo la pretesa che questo numero possa raccogliere tutta lirica pura quanto il «Canto di Francesca» dell'Alighieri; od il «Pastore errante» di Messer Giacomo da Recanati; e le «Laudi» di Gabriele D'Annunzio.

Ma affermiamo che una sottile, piacevole, graziosa vena di lirismo affiora anche dalla celebrazione delle specialità gastronomiche venete: perchè in fine dei conti il focolare è la casa, è la nidata, è la mamma intesa a cure famigliari; il focolare è il rifugio per chi conobbe le vie del mondo, e specie verso fine d'anno ritorna con segreta nostalgia.

La tradizione cuciniera, così varia nelle diverse provincie, batte vittoriosamente la insipida ed eguagliatrice monotonia delle cucine internazionali: ed ha lo stesso valore dei nostri paesaggi, dei costumi folkloristici, delle danze, delle canzoni.

Chi dissente da ciò può accomodarsi in qualche vagone - ristorante, e sciopparsi certi brodetti di colla di pesce, o certi maccheroni egualmente ridotti a colla, presso i «Palace Hotel» dei siti di cura cosmopoliti.

Noi siamo lieti che Giuriato ci abbia dato la deliziosa ricetta del «Bacalà a la vesentina»; e ci atteniamo alla «polenta e oei», alla «Bruade», od alla serena allegria bacchica del «torbolino».

Ci sentiamo così completamente figli della nostra terra, che ci ha donato una fisioterapia non confondibile, e che nutrendoci

Che bordèl de là in cusina!
me mojer l'è inzipriada
brassi e naso de farina.
e la serva sgàlonada

tira zò timbai, tortiera,
cassarole, teje, piati:
'na fadiga da galera,
un rebègolo da mati.

Le putine, incocalide,
con el naso sul paston
tute in gringoli le ride:
- Ehi, la mama fa el bombon!

Dopo un crussio de tre orete
pian pianeto, a mesodi,
torna in casa un fià de chiete,
la gran fabrica è fenì;

l'è un impasto a buro e nose
pan gratà, pignoi co l'ua;
parlè adasio, che 'l se cose
nel forneto de la stua.

Fogo sora e fogo soto:
- No te senti che udorin?
- Che 'l sia duro? che 'l sia coto?
- Uhm: gh'è spussa da brusin...

Ooooh, l'è pronto! I lo rebalta,
i lo insùcara, i lo sfrega;
gh'è le piccole che salta
dal morbin, su la carega.

Un bocon. No gh'è maloto;
el secondo, ahi, che 'l se impegna:
zò, parèmoghe drio un goto;
fin al terzo se se inzegna,

Ma pò al quarto, benedete,
come ànare ingossade
le putine le desmète
co le boche spalancade:

- Mama, basta!... Aiuto, aiuto,
el bombon se ferma lì,
oramai el fiasco è suto
bevi ti che bevo mi.

- L'è parchè... - dise la mama, -
el droghier l'è 'n'imbrojon;
l'è parchè... no gh'era fiamma
l'è parchè... 'l levà no è bon:

l'è parchè... e parchè... e parchè...
- Si amor mio, te gh'è rason.
- Ma diman, te vedarè!
- Ahi, diman, altro bombon!...

(Verona)

FRAGIOCONDO

con sana e saporosa semplicità ci permette di essere forti ed allegri.

Non abbiamo voluto, — di progetto, — concentrare nel presente numero gastronomico tutte le poesie celebratrici della cucina veneta nelle sue specialità numerosissime. Nelle nostre cartelle sono conservati ancora tanti versi da preparare un numero di 24 pagine. Ma il tema impone la discrezione. Non vogliamo che i lettori abbiano a terminare in fila indiana davanti alle farmacie per il prelevamento dell'olio di ricino. Per ciò precisiamo che anche nell'anno venturo e nei seguenti «MUSA VENETA» continuerà la tradizione, — che oggi si inizia, — del suo NUMERO GASTRONOMICO.

Sia, questa promessa, di conforto a quei cantori che qui non trovano pubblicati i loro versi: e di incitamento ad altri che eventualmente volessero farci conoscere le delizie gastronomiche di casa.

E dopo ciò, lasciamo la parola ai vati; ed alle massaie la gioia di provare il ricettario di MUSA VENETA.

La quale chiude con questo numero il suo primo anno di vita, e si appresta ad iniziare il secondo con programma ancora più interessante e vario.

Musa Veneta

nel suo primo anno di vita ha pubblicato poesie, canzoni, commedie.

Si è occupata di lirica dialettale, di teatro, di folklore, di letteratura vernacola.

Ha bandito concorsi, promosso quattro convegni di poeti, destato echi e simpatie nelle altre regioni ed all'estero.

Nel 1932 il programma verrà ampliato.

Rinnovate subito l'abbonamento
e procurateci
nuovi abbonati

Lire 10 - Casella Postale 196 - Verona

VERONA

Da Montebaldo a Cangrande

VERONA

La polenta coi fasoi

Polentina, polentina,
sempre bona e molesina,
tenarina,
te si quela che conforta
el poareto co' la sporta
col camina solo e straco,
fiaco, fiaco.
Mi te meno, mi te missio,
te carosso co' la mescola,
e te volto e te scrivoltolo,
te cusino con giudissio,
e po' quando che te sè
da brustolin,
a pian pianin,
te rebalto su la tola
e i fioleti i se consola.
Mi ghe digo
(e la sera chieta chieta
zà la cuerse la caseta):
«Forsa, cari, su, magnè
sta polenta, sto portento!
Forsa, forsà, dèghe drento,
nel poceto de fasoi
cari fioi!
no gh'è carne e nè caponi
che sia boni
come qua, sti bei boconi,
che i va zoso par la gola
come i fusse pasta frola!
Sto poceto negro e fisso
miga ontisso,
no l'è mejo de un pastisso?
Sti fasoi bei, tondi e grossi,
senza ossi,
cusinà
e in panà,
no l'è un balsamo, un ristoro,
par chi torna dal lavoro?
Sto profumo, sto odoreto,
benedeto,
nol ve dise: «Magna, magna,
sta cucagna,
leca, leca, slapa, slapa,
che i dolori no i te ciapa,
ma da papa
te te senti,
e po' dopo no te stenti
far 'na bona digestion
co' la pansa l'è un balon?»
Forsa, forsà, cari fioi,
col cuciaro e co' la boca
porca l'oca,
dèghe drento
a sto portento
de fasoi e polentina
che i profuma la cusina,
Un fiaschetto de quel togo
para zoso tuto quanto,
e sigando: «Viva el cogo!»
cantaremo,
ridaremo,
e po' dopo a pian pianeto,
se Dio vole, se va in leto.

BRUNO TOSI

Molesina: morbida — da brustolin: da
bruciato — in panà: cotti bene, passati —
slapa, slapa: divora — cuciaro: cucchiaino
— de quel togo: di quello buono — zoso:
giù — e sigando: e gridando.

=: PAPARELE =:

Eco qua na medessina
che guarisse tuti i mali:
paparele de farina
paparele naturali
paparele a mezzogiorno
paparele senza ingano
paparele tuto el giorno
paparele tuto l'ano
paparele sanzenate
paparele, ma... ben fate!

Paparele fate in casa
longhe, fine, ben consade,
che nel stomego te frasa
se col vin je maridade;
paparele brevetade
con la marca de San Zen,
che spampana par le strade
que l'odor che te fa ben,
che g'è el dono de svejar
la gran voja de magnàr.

Paparele che rinasse
anca i morti da cent'ani,
che no straca le ganasce
che rimedia tanti afani,
fate in brodo, de galina,
col botièr ma de montagna,
roba bona, roba fina,
che a Verona tuti magna,
spugna pratica del mondo,
par le... piene del vin tondo.

Benedète ste putele,
che con mane e brassi bianchi
sa menàr le paparele
con quel'anda dei so fianchi
e man man se specialisa
nel tirar la paparela,
senza mai che la se slisa
più sotila de la tela,
con l'astussia berechina
de un sbrofeto de farina!

Ah, se fusse mi Dal'Oca,
par ste done de San Zen
che de balsamo la boca
sa impinirte così ben,
vorìa farghe su na tela
le do cose più gemele:
un bel toco de putela
che sgarbuja paparele
e ciamarghe a quel lavoro:
«Paparele e... pomi... d'oro».

O stagnòte paparele
con sto verso mi ve lodo,
mi ve porto su le stèle,
tanto sute, come in brodo;
Paparele, gloria e vanto
de Verona gran regina,
Mi ve dedico sto canto
Che no trema e no scantina
E un menù ghe fasso al mondo:
«Paparele col vin tondo!».

TERIO FERRARI.

Gnochi consi con la pastissada de caval

Drento al parol più grande e più slusento,
s'el camin che s-ciopeta de sarmenti,
i gnochi veronesi soridenti
i se prepara a far combattimento

Prima uno... po' dù... po' tri... po' sento,
a batalioni e infine a regimenti
'n te le tarine i passa... J è momenti
tremendi... par ci g'è slanguorimento!...

Cavalaria che freme la Cassarola
trotando sora lori la se slansa
coi rincalsi che vien da Gratarola.

E qua gh'è 'n rugolar senza creansa,
fin che i ghe fa far pace, e i se consola
de negarse col vin drento la pansa!...

(Verona)

BEPO SPELA

La canson del torbolin

Scabio togo, scabio forte,
caro scabio torbolin,
che te vegni a solevarme
da sta sorte
massa cagna,
a imbragarme;
vin de monte o de campagna,
che boido ne le bote;
nei tinassi, ne le vese,
ne le càneve frescote
del paese,
te te spandi in tuto el mondo;
scabio tondo,
brusco, dolse o de veludo,
scabio togo te saluto!...
Scabio dolse da putele
sbrindolete,
smorosete,
che a la sera, (quante stèle
che dal ciel del me paese
le se speia ne l'Alpon,
e dai busi de le sese
le ve guarda de scondon!...)
del moroso tacà al brasso
le va a spasso.
Da la mama scapae via
drento in pressia a l'ostaria;
gh'è n'armonica che sona:
«Un baletto?... Solo un giro...»
Con la musica che stona,
col respiro
che ghe manca,
le se urta, le se sfianca...
(Forse a casa gh'è 'na mama
che se sgola, che le ciama...)
Pore fiole
sempre sole,
sempre in giro a sbrindolon,
(Vin, moroso, balo, stèle,
basi, struchi, storie bele...)
Mi capisso la question.
Scabio togo par i veci,
aspro, duro, senza vena;
scabio a seci,
che se beve dopo sena
a l'ostaria,
tra un discorso e 'na partia,
tra 'na presa de tabaco,
'na bastiema, 'na ridada,
'na pipada,
rumegando nel gran sacco
dei ricordi:
— «Quanti tordi
che ho ciapado in Soparia!...»
dise el vecio Nane Strope
con in man el tri de cope
che decide la partia!...
— «Mi g'avèa 'na moroseta
sempre piena de morbin...»
Dio che basi... 'Na sanguèta
dio che estro da assassina!...»
E così tra fumo e goti
tuti sgrana le so storie
ricamade de vesoti;
imbastide de baldorie;
fin che: «Forsa andèmo via
che se sera l'ostaria!...»
Scabio dolse, scabio amaro
scabio scuro, scabio ciaro,
caro scabio torbolin.
Te si el vin,
che boido ne le bote,
nei tinassi, ne le vese,
ne le càneve frescote
del paese,
te te spandi in tuto el mondo,
brusco e tondo.
Par portar a tuti quanti
senza studio e senza guanti
col saor de la me tera;
tera forte, tera sana,
santa tera maturlana,
el to caro bon odor;
scabio nudo,
te saluto;
ti te sì la primavera
che dispensa el bon umor!

BEPPINO PERUZZI—

Monteforte d'Alpone.

Il torbolin è un vino caratteristico di
Monteforte che ha un colore suo tutto spe-
ciale ed un sapore gradevolissimo al pa-
lato dei buongustai — Scabio: in gergo si-
gnifica vino, ma precisamente vino di bot-
te — togo: nel significato di buono —
Càneva: cantina — Purlare: pollaio.

VERONA

Da Montebaldo a Cangrande

VERONA

Teatri, velioni,
festine da bal...
Che bei passatempi
che g'à el Carneval!

Se ride, se ciassa,
se sta in compagnia,
se manda a remengo
la malinconia...

Ma forsi, fra tuto,
l'è più conveniente
disnar in campagna
da un qualche parente.

— Vien fora a catarne
che l'è Carneval.
Se te ne fe torto,
se n'emo par mal. —

— Mi vegno. Paraltro,
savi el me pensar:
che mi par principio
no voi disturbar. —

— De dirne ste robe
te pol farde senza:
i è tempi, fiol caro,
de gran penitenza.

Ma si!, spartiremo
quel poco che gh'è
da boni parenti...
Te ridi! Parchè?

Mi rido de gusto
parchè g'ò sperienza
de quel che par lori
vol dir penitensa.

— Va ben: ò capido. —
— Sichè, porco can?...
— Dominica vegno. —
Se demo la man.

**

Desmonto dal treno.
I è li che i me speta:
i brassi i è verti,
la çiera l'è s-cieta.

— Ma bravo, ma bravo!.. —
— Che bela giornada! —
Contenti e beati
se ciapa la strada.

A casa, le done
me tira in cucina.
— Un gosso de graspa:
la marca più fina! —

Ma mi come un oco
me incanto a vardar
qualcosa che al fogo
no fa che girar.

I è, queste, sorprese
ch'el cor le consola:
na çerta aquolina
me core zo in gola.

— Adesso le done
lassémole star:
per farse appetito
convien caminar. —

Carneval gastronomico

CANTATA MONTEBALDINA

DI UMBRO

(— Oh, mi l'appetito
ghe l'ò belo e fato!
Ma dir certe robe
no l'è delicato).

Così, se va in volta
dasieto dasiето,
parlando de afari,
ciapando el soletto.

(— Oh! brave campane,
sonè mesogiorno,
parchè dala fame
me va tuto intorno. —)

Le done le ciama:
— Avanti: gh'è in tola! —
I è, queste, notissime
ch'el cor le consola.

Mi son par natura
de ciàcole suto;
ma quando po magno,
son pèso de un muto.

L'è un brutto difeto,
me devo scusar.
Un altro, al contrario,
g'à quel de parlar.

E allora, mi lasso
ch'el fassa, ch'el diga,
parchè g'ò rispetto
par ogni fadiga;

ma intanto che elo,
poareto, el se sfiata,
mi inforno gualivo...
e femo na pata.

E penso: — Ma varda
che rassa de merlo
quel caro bonomo
l'è senza saverlo! —

Con questo, no intendo,
s'el vol un parer,
de dàrghe la storta:
nò nò, par piaser!

Lo so che lu el cerca
tacar discussion!
Così, par prudenza
ghe dago rason.

Risoto... e po manzo...
capon... pevarà...
— Cio, tira zo ancora
che l'è terminà! —

— Mi tiro zo ancora:
no voi contrariar;
ma çerto che un spedo
l'ò visto girar! —

I ride... vien 'vanti
(che udor soprafin!)
copà dal contorno...
Ma che! Un codeghin.

— Oh! questo dichiaro
che l'è un tradimento!
Mi qua me rifiuto!
Mi più no me sento! —

— Coraio, pardiana!
Un goto de vin,
e insieme coi cràuti
va zo el codeghin. —

Scurlando la testa
sganasso de cor...
Così anca sto piatto
g'à saldo l'onor.

Ghe semo. Se avanza
do gran faraone.
— No far complimenti:
i è frole, i è bone. —

— I è frole, i è bone,
i è quel che voli;
ma mi da un tochetto
son sgonfo par tri. —

— Con quatro radeci
le sbrissia più ben... —
E fin che protesto,
g'ò el piatto za pien.

No resta che ridar...
Paraltro, che bone
che i è, a mastegarle,
ste do busarone!

Le tra fora un mosto
che g'à del saor;
vansarde na s-cianta
saria un disonor.

Le biasso, le ciucio,
ghe ròsego i ossi;
po adrio, sodisfato,
gh'in bevo du gossi.

Ma fin che mi trinco,
no càmbieli el piatto!
Intorno me vardo
con oci da mato.

— Oh, insoma, l'è ora
de farla finida!
No tegno più bòta!
Ve dago partida! —

— Andemo, pardiana:
coraio, coraio!
No i è, dopo tuto,
che pomi e formaio! —

— Ah, nò: me dispiase!.. —
— L'usansa la vol. —
— L'usanza... d'acordo!
Ma se no se pol? —

I stròpoli i salta
par métar coraio:
i pomi i è dèssi,
l'è fresco el formaio.

El vin de botilia
che vecio, che fin!
El ruma, el desgrova,
l'è pien de morbin.

— Un altro gossèto!
Nol fa miga mal!...
E po, tiente in mente
che l'è Carneval! —

— Sì, questo l'è vera:
no posso negar.
Vol dir che se moro...
vori perdonar.

In quella, vien drento
su un gran cabarè...
Stè chieti: no semo
gnancora al caffè.

— I è quatro galani...
l'è un bon zabaion...:
robèta lizera,
da far digestion. —

Me scapa de dirghe
che i dolci i me piase.
O dio, mille volte
beato ci tase!

Che afar! Che diluvio
sul piatto, nel goto!
Ci gh'è che me salva?
Mi crepo deboto!

O' tanto insacado,
che più no me movo:
me manca le forse,
son pien come un ovo...

Ah ben, che de gusto
che ò tolto el caffè!
E po, che de gusto
che m'ò levà in piè!...

Cavà l'oroloio,
m'ò incorto che i era
da più de mes'ora
le cinque de sera.

Teatri, velioni,
festine da bal...
Che bei passatempi
che g'à el Carneval!

Se ride, se ciassa,
se stà in compagnia,
se manda a remengo
la malinconia.

Ma infondo... Ma infondo
gh'è più convenienza
andar da un parente...
e far penitensa.

UMBRO

VICENZA

Tra Monte Berico a la Basilica

VICENZA

El Slivowitz de prugna

(1) Specialità che viene fatta a Schiavon presso Marostica, dalla Ditta Poli.

Co i piati, le vivande
e le specialità
Che tanto ga la gola
De tuti stuzegà,

No vole aver rimorsi
De zerto sto giornale
Se qualchedun gavesse
Un poco da star male.

I rosti, i pastizeti,
I dolci, i stufatini
Mandar pole in malora
I deboli intestini,

Ma sempre previdente
«La Musa» sto pranseto
Finir vol con un sorso
De igienico cicheto.

Così, chi fato a caso
Ga ancò 'na indigestion
El Slivowitz drio el beva
De Poli de Sciavon.

Più forte de la grapa,
Sto rinomà licore
El ciapa de la prugna
el gusto e anca l'odore;

De spesso a chi lo beve
De primo colpo pare
Ch'el gabia zo 'n tel stomego
E in gola da sbrusare,

Ma invezze a poco a poco
Sorbendolo se prova
'Na forza più gaiarda:
El sangue se rinova,

La mente se risciaia,
Se sente più energia
Nel corpo, e drento al core
Più caldo, più alegria,

Parfina se dismentega
le strusie de la vita
Bevendoghe par sora
Un giosso d'acquavita,

Ma zerto che bisogna
Usar moderasion
Se no, se pol finire
Par perdar la rason.

Se dopo un bon disnare
El stomego ne dol,
Un bicierin de Slivowitz
Xe quello che ghe vol,

L'aiuta a digerire
E a metarne in bon ton
Nel caso che a traverso
Sia andà qualche bocon.

Le lodì qua del Slivowitz
Se far mi go vossù,
Xe sta par far conosare
Le grandi so virtù,

Ma lungo saria massa
Da dir tuto l'effeto
Che far sa col so spirito
Sto magico cicheto,

Bevendolo qua desso
Par sora a tuto el resto
El pranso de «La Musa»
No restarà indigesto.

BERECHINA

El bacalà a la visentina

Uno dei più succulenti piatti veneti è senza dubbio il famoso bacalà a la visentina. Tale piatto — ricercato ovunque — non riesce però in nessun luogo così prelibato e perfetto come nella mite terra dei vicentini celebre anche per la polentina coi osei e per la nomèa — niente affatto rispondente al vero — di magnagati piovuta chi sa come sulla testa dei pacifici abitanti dei Bèrici.

E perchè mai tale pietanza riesce perfetta soltanto nel territorio vicentino? C'è chi attribuisce il grasso miracolo all'acqua e all'aria e chi — più saggio e cavaliere — alle cure esperte delle cuoche.

Certo sì è che il bacalà assume spesso, in Vicenza, anche alte e squisite funzioni sociali. Difatti attorno alla tavola signorile o al desco popolare e specialmente nelle ribotte che avvengono sovente — specie d'inverno — in talune gaie e pittoresche osterie, conservanti la raccolta festività casalinga del buon tempo antico, spariscono come per incanto odi e avversioni e al cospetto del piatto glorioso si riaccendono nei cuori placati la bontà e la gioia affratellatrici.

I.

Fòra sti angagni dei nostri noni:
técia e fornello del tempo andà,
e co' un ragneto de quei più boni
su, preparemo 'na pastizza:

pastizzo autentico,
gran rarità:
real intingolo
de bacalà!

II.

Done, pestèlo. Dopo, imbombèlo.
Cavèghe i òssi; levèghe el spin.
Tajèlo a tòchi; po' infarinèlo
che 'l vegna candido 'fa un gelsomin.

(Prepara in ordine
sto piatto fin
— solo le femene
del visentin).

Metilo in tècia. Tòco o tochetto
vol la sardela ma de baril;
zeòla fresca, parsimoleto,
missià t'un pésto pestà in sotil;

un pésto amabile
iresco e zentil
che, a torno, el svéntola
l'aria de april.

Vodèghe sora brodo de spini
co' la man libara che zonta e tol,
butiro e ojo de quei più fini,
pèvare e sale spanti de zol

e sparpanàndoli
più che se pol
così se mescola
quel che ghe vol.

In tel fornello àrda quel fogo
(fato de bronze) che scalda a pian
perchè li sora trova el so' logo
(stando scoperto) l'antico antian.

Ma da sto átimo
staga lontan
òmeni e femene,
sculier e man.

(Vicenza)

angagni: arnesi — técia o antian: caratteristico tegame in terracotta verniciata nel cavo — ragneto: baccalà magro e sopraffino — pestèlo: pestatelo — imbombèlo: maceratelo — tajèlo: tagliatelo — tòco, tochetto: pezzo, pezzetto — zeòla: cipolla — pésto: tritume battuto — vodèghe: versate — che zonta e tol: che aggiunge e trattiene — spanti de zol: gettati a volo — sparpanàndoli: sparpagliandoli — bronze: brage — sculier: cucchiain — «ma da sto átimo»: e tutto il resto della quartina vuol significare che da questo momento sarebbe delitto toccare il baccalà perchè esso deve cuocersi... senza umani interventi — pipare: parola intraducibile; esprime l'azione del cuocersi lento e perfetto — gròstolo: crespello rosolato — senza un brisolo: senza neanche un po' — brustolin: saper di leppo o di bruciaticcio — Lápìo: paesello dei Bèrici — l'inutile va tel camin: significa che cucinandosi bene il cibo gli ingredienti che esso contiene (acqua, brodo di spini, olio, ecc.) si mescolano in perfetta regola mentre vapora la parte inutile — passù: pasciute — xe tirà su: è bene rifocillato — scabio: per vino — imbampà: accende.

Per cusinarsè, sto pastizzeto,
ga da pipare ma pian pianin.
Eco: xe un gròstolo ogni tochetto;
ogni tochetto xe soprafin.

e senza un brisolo
de brustolin
perchè l'inutile
va tel camin.

Vardè: el xe un vero capolavoro;
el ga un profumo da tentazion!
Portè polenta de quela d'oro
e vin de Lápìo razzente e bon.

Ciò, co' sto bàlsemo,
co' sto bombon,
anca le mòneghe
perde el timon.

III.

Sto magnareto xe come i basi
de zerte tose ben ben passù,
e 'l so' saore val quasi quasi
tute le grazie de la virtù

perchè co' 'l stomego
xe tirà su
zerti miracoli
li fa anca lu.

Defato càpita (co' sto ragneto)
che chi se òdia po' se vol ben,
l'omo rabioso diventa chieto
e la politica perde el velen

spèzie col scabio
l'imbampa el sen
e 'l cor de spirito
se sente pien.

E a quei che dise che i visentini
xe «magnagati» nati e spua,
su, regalémoghe sti boconzini
e allora in estasi i cantarà:

«Viva dei Bèrici
sta rarità;
viva la patria
del bacalà!»

ADOLFO GIURIATO

EL FASOLO

Gh'è chi canta l'erbe, i fruti,
chi la luna, el sol, l'amore.
chi i piàgeri, i nati, i luti,
chi 'l scopeło e chi el colore...;
mi, modesto, canto solo
i to meriti o «fasolo».

Sia co' l'ocio opure scritto,
che te vegni da Lamon,
che te sipi storto o drito,
sia feltrin che baloton,
te si sempre appetitoso,
più che l'ovo sostanzioso.

El brodeto, la pastina,
la zupeta, i fedelini,
la panà, la tempestina,
el riseto, i gargatini...?
Tuta roba che la slava
e che fame no' la cava,

mentre ti co' taiadele,
co' 'l brodo fisso e scuro,
te fe sgionfe le bùele
che vien dure come el muro
e te doni anca al nervoso
un pacifico riposo.

Dar minestre delicate,
o fasolo, xe to dote:
co' la pasta, le patate,
co' le verze e le carote
nessun altro minestron
pole stare a paragon.

Senza ti, fasol novelo,
par contorno messo a posto,
cosa vale un polastrelo
coto a lessò opure a rostò?
opur l'unido o 'l stufato
senza ti, fasol, sul piatto?

Ti te piassi, te fè gola
e te acoglie un batiman
co i te porta su la tola:
tanto ieri, ancò, doman,
co' polenta o co' 'l paneto,
te si sempre el benedeto.

Pur, la gente che te gusta
gà riguardo a nominarte,
che la crede, cosa ingiusta,
che a volerte, che a magnarte,
sia 'na roba da meschini,
sola adata a contadini.

O fasolo! A ti davanti
se desmentega ogni male,
l'appetito te descanti,
el sorriso vien cordiale
e te fè, t'un colpo solo,
l'omo alegro... Ciap, Fasolo!

(Vicenza).

GATARIGOLA.

VICENZA

Tra Monte Berico e la Basilica

VICENZA

Note de Nadale Polenta e osei... el piato de li Dei

Ranzignà sul fogolaro,
conta el nono vecio e caro,
impizando la ciosota
sacagnada e mezza rota
ai nevodi picinini,
fa pulzini.

El raconta na storiela,
per lù vecia e sempre bela,
de la note de Nadale,
piena d'anzoli co l'ale
che vien zo in sto poro mondo
fatto tondo.

El descrive San Giuseppe,
sconto drento in tel presepe,
senza aiuto e senza fià
e da tuti abandonà,
vizzin sempre a la Madona,
bela e bona.

« Ma la note scura e mola
« co le stele, no consola
« con quel fredo maledeto
« annunziante l'anzoletto
« che vien zo da le fiammele,
« tute bele.

« Su, xe nato el Redentor »
« una vozze de splendor
« ziga a tuto el mondo intiero
« ne la note de mistero;
« e se sveja la natura,
« co premura.

« Tuto alora verze i oci,
« i re piega i so zenoci,
« tuto prega, tuto fase,
« tuto quanto regna in pase,
« ne la note tanto bela,
« fa na stela.

« El cativo se fa bon,
« anca el birbo l'è on paston,
« ogni omo se despoia
« dai caprizzi, e po' con voia
« core verso la capana,
« no più grama.

« El pastore caminando
« cornamusa va sonando,
« core svelta la doneta
« co la linda camiseta,
« slonga el passo anca el camelo,
« gobo e belo.

« Ghe chi core, ghe chi canta,
« fin le case i lassa e pianta
« per seguir la bona stela
« che conduse da sorela
« a cantare el Salvatore,
« bon Signore.

« Spisimete, putei cari,
« coverzive coi tabari,
« e preghè sto bambino
« e preghè, preghè, preghèlo
« per sti quattro povareti,
« remengheti ».

E cussita racontando,
una lagrima cascando
dise: o ti, o bon bambin,
Gesù mio, Gesù divin,
dài ricolma de favori,
sti tesori.

I putei xe indormenzà,
no se sente gnanca el fià,
lori sogna i sogni d'oro
coi so angeli de oro,
ne la note tanto chieta:
Benedeta!

ZEFFIRINO AGAZZI.

Se canta le so tripe i trevisani,
Bassan i grossi sparesi de l'orto,
Breganze el torcolato e i toresani,
Verona el bon Pandoro, no go torto
Se mi voi decantar le qualità
D'un rosto de oseleti al speo infilà.

E senza darghe scandalo ai poeti
che finora ga sempre avù el costume,
El canto de lodar dei oseleti,
i bei voli, el colore de le piume,
Dirò che sta piantanza ben servia
Xe forse la più bona che ghe sia.

Otobre! la xe qua la stagion bela!
Chi va a caza, chi tende el so casoto,
Chi dal rocolo slanza la zestela
Che i osei 'n te la rè fa entrar de boto,
Chi parte a la matina solo al scopo
De andar fora un tochetto a trar col
[s-ciopo,

Ma tuti a casa torna avendo piena
La sacca de oseleti grassi e bei;
E che alegria, la sera avanti zena
De vedar andar torno i lunghi spei,
Che meio no ghe xe, chi che cucina
Polenta e osei, de qua, a la visentina.

La fiamma s-cioca zà nel fogolaro,
E parecià con arte da la coga
Taià xe la polenta sul panaro,
La lecarda, co l'oio, ormai la sfoga,
El speo xe pronto e i oseleti a posto,
Basta solo girare el menarosto.

(Marostica)

E qua lodar coniven sto vecio arnese
Che ancò purtropo no xe più adotà
Che in qualche cusinona de paese
Dove i boni sistemi xe restà,
E disemo che ben xe conossù
Che se i rosti vien boni xe par lu!

Fin che lente e gualive le spèele
Le gira atorno, fa i osei la sbiuma
Fra le foie de salvìa e le lardele,
E quando che i xe coti e i oci fuma
In t'un piato reale i se presenta
Par sora a le fetine de polenta.

E merli e tordi e lugarini e finchi,
Colpidi tuti da un destino infame
No i vola più, ma i xe là così stinchi
Che solo i speta andar saziar la fame
De qualche ingordo anfitrión che a tola
Fra le bone piantanze se consola.

Quando po' le ottobrade visentine
Lontan da la zità le ne compagna
Par farne respirare le arie fine
de qualche sitarelo de campagna,
Se ben che ghe sia crisi e pochi schei
No manca zerto la polenta e osei.

E quei che de sto piato ga passion
E gustarlo i lo sa come se deve,
Ghe zonta qualche goto de vin bon
Che, alegri, fra le ciacole i se beve
Ben ricordando la sentenza vecia
Che stando sentà a tola no se invecia.

Così se de cantar me go proposto
De Vicenza sta gran specialità
Esaltando le glorie de un bel rosto
De oseleti, dirò che in verità
Xe noto a tuti che polenta e osei
Xe 'l piato prelibato de li Dei.

BERICHINA

FRAGIOCONDO

E
UGO ZANNONI

Poesia dialettale delle Tre Venezie

NOVITÀ 1931

ANTOLOGIA DI 100 AUTORI

Editore Bompiani - Milano

PREFAZIONE
DI
RENATO SIMONI

Dato lo sviluppo assunto da
MUSA VENETA, ed il numero
ultra-abbondante di poesie e di
scritti che affluiscono al gior-
nale, abbiamo costituita una

REDAZIONE VICENTINA
DI MUSA

affidata al nostro capo-redattore
UGO ZANNONI il quale verrà
coadiuvato da altri egregi amici
di Vicenza. Avvertiamo quindi i
collaboratori di VICENZA, PA-
DOVA, TREVISO, BELLU-
NO, che i loro versi ed i loro
scritti dovranno essere inviati di-
rettamente a UGO ZANNONI,
VIA VESCOVADO, 4 — VI-
CENZA.

LE FRITOLE

Vovi e farina
candida e fina,
limon, cedrin, pignoli, uèta,
e un'anareta
de bon mistrà,
tuto impastà
e ben missià
co del levà, drento un cain,
questo ve basta
par far la pasta
che dopo un'ora
o poco più,
butada drento de la farzora
con un cucier,
tornando sù
cota a dover,
ve dà la piccola
preziosa fritola
tonda, sgionfada,
tuta indorada,
che salta e tombola
come una brombola
drento ne l'ogio,
cota, de bogio,
bocon da re!

Ma se par caso, par distrazion,
(robe che nasse!)
la coga o el cogo desmentegasse
de metar subito drento el cain
quel tochetin
de bon levà?
Oh! che disastro. Ogio ne fogo
no pol salvarte, povaro cogo!
Varda che fritola! Tenara, mola,
lapa, schizzata, fata de cola...
E ti ti brontoli, inmusonà:
« Tuto parcosà? Par el levà! ».

Anca la fritola — xe natural,
serve al poeta — par « la moral »:

Omeni e done,
picoli e piccole,
come le fritole
semo impastai drento un cain.
Ma co da questo vegnimo fora
par essar messi
ne la farzora,
saremo fritole tonde e indorae,
gustose, morbile e inzucarae
solo se, drento, chi n'ha impastà
n'avarà messo del bon levà!

GIORGIO CEDOLIN.

VENEZIA

Semo e saremo sempre veneziani

VENEZIA

Come se fa le fritole?

Atenta, signorina!

Ghe vol: — missiar pulito —
 un quarto de farina,
 e un poco de levà
 ne l'acqua stemperà;
 un'onza de pignoi,
 de zucaro metà;
 quatro grammi de ueta,
 do giosse de mistrà;
 late? si un pochettin.
 Po' una farsora d'ogio,
 ma... de quello più fin.
 Eco come a Venezia
 fieno sto boconcin,
 che — se fusse permesso
 la ciamaria « divin ». —

(Vorla meter pei dolci
 de la Todescaria,
 che se mena e se mena
 prima che pronti i sia?
 che i ne fa andar el brasso
 dasseno co fa el torno,
 e che per cusinarli
 ghe vol ore de forno?
 Ah! in t'un supion la fritola
 la xe bel che tornia!)
 E in t'un altro supion
 la sbrizza zo ingiotia!

Fin che go ciacolà
 la pasta xe montada?
 Nell'ogio ben scaldà,
 allora, zo, frizemo,
 butandola a scugieri
 insin che ghe n'avemo.
 Ecole tondolette,
 a brombole, sgionfete,
 più grosse e picolete,
 le fritole se fa.

Le sa un odor... n'odor...
 un odor... d'alegrìa:
 de la sagra in campiolo...
 del premio del putelo...
 de batiso, de cresima...
 (de veciete che brusa
 a metà de quaresima...)
 de salti in carneval,
 de tuti i festival.

Più bona a scotadeo,
 apena, apena frità,
 e ben inzucarada?
 o tepida sorada?
 sempre, sempre squisita,
 Viva, sto nostro dolce
 s-cieto senza pretese!
 Viva, viva la fritola
 del nostro bel paese!

CLELIA DELISE

El figà a la veneziana

El figà a la veneziana?

Ghe xe al mondo un disgrazià,
 Pien de schei, povero in cana,
 Imbecil o navegà,

Che no'l creda in sto portentò,
 Che no 'l creda in sto confortò,
 Che guarisse a cento a cento,
 Che desmissia un mezo morto?

Se l'odor su per el naso
 Fa rusarte le buole,
 Che ti senti in ogni caso
 'Na gran voglia, ma de quele!?

El xe tenaro e el xe duro,
 Che xe un gusto a mastegar,
 Nel toceto cussi scuro
 Che delizia de tociar!

E che presto! Tagia e frisi,
 La farzora no la speta;
 Ogio e sèvola, e desfrisi
 Col persèmolò ogni feta.

— « Caro lu, ch'el compatissa:
 No parlar co no se sa!
 Se no 'l crede, el favorissa:
 Qua! polenta co 'l figà! »

(Vercna)

OLGA BORGATO

BACALÀ MANTECÀ

Chi gnancora no ga
 la delizia provà
 de magnar « bacalà »
 preparà « mantecà »,

el xe un gran disgrazià
 che fa proprio pecà,
 perchè certo no 'l sa
 cossa mai xe bontà.

Per un omo, arivà
 se capisse a l'età
 che ga el gusto formà,
 sta ignoranza no va,

e per questo, se sa,
 mi me sento invoglia
 de insegnarghe a sto qua
 come 'l va parecià.

Meti el sal, metà cutura
 (Missia intanto el polentin)
 Zira e volta poco dura,
 E rebalta co sestin.

Qua polenta! La terina
 Bela fonda, co 'l scuger
 La se svoda, malandrina,
 Per lassarne el dispiacer.

Certo, certo, un gran segreto
 D'esser dolce e saurio,
 D'esser tenaro e dureto,
 D'esser presto digerio...!

Eh! figà a la veneziana,
 Santa vecia tradizion!
 zo, cantèmolò, de diana,
 Ch'el xe gloria de nazon!

— « La me diga, schinca-pene,
 Fàla versi o xela bona
 Da marende e pranzi e cene?
 Xela cega... o n'imbrogionh? »

Prima dunque sarà
 del « ragneto » comprà
 ma de gran qualità
 che sia a Bergen pescà,

e xe ormai comprovà
 che un magnar moderà,
 fin par cinque se fa
 con un bon chilo conzà.

Dopo averlo pestà,
 e « de forza », se sa,
 fin ch'el xe diventà
 proprio ben snombolà,

drento in acqua mogià
 tuto un zorno el starà,
 po in « caldiera » picà,
 fra do stechi el sarà,

drento un velo ligà,
 ma no in acqua lassà,
 perchè, in genere, el va
 sul vapor cusinà.

Zo dal fogo cavà,
 sul tagier destirà,
 ogni spin vegnerà
 co gran cura estirpà.

Ma in pignata passà,
 (e in calor conservà)
 xe 'l momento sto qua
 che importanza più gà,

parchè sora andarà
 poco a poco colà
 l'« ogio fin » che no ga
 da restar cusinà...

Ben missiar ghe vorà
 fin ch'« el late » el farà,
 più missiae che se dà
 più gustoso el sarà.

Ogni tanto, se sa,
 el ghe vol assagià,
 e, col « sal », misurà
 anca el « pevare » va.

Se xe l'ogio dosà,
 co 'l xe ben laorà,
 ve so dir che sto qua
 xe un bocon prelibà

che rivali no ga
 gnanca al mondo de là,
 tanto più se gustà
 co polenta el sarà.

UMBERTO SICCHIERO
 (Sicario)

VENEZIA

Semo e saremo sempre veneziani

VENEZIA

LA CASTRADINA

(IN OSTARIA)

— No... no... ma che parecio!
El me vede... sò vecio...
Zo... el cava la tovaglia...
No vogio tovagiol...
Se nò i crede che fragia...
— Fasso come che 'l vol...

**

Eco qua 'sta massarina
El me meta in bastardela;
Nò in suipiera nè in squela,
Ma in t'una gran tarina.
Co' la sarà ben mogia —
Co del brodo abbondante
Co tanta castradina,
E calda e che la bogia,
Perchè vogio magnar
E no star qua a licar...
Porteme el vin... ma fresco...

**

— Corbin?... — No... pataresco...
Ma che piron!...
— Gnanca el cortelo?...
— Ma gnanca quello...
La va... no 'l sà orconon,
Ciapada co le man,
E po', porca sia l'oca,
Magnada co la boca!...

**

No 'l me parla d'igiene...
El lassa star 'ste buzare...
La castradina è inutile
La va, chi vol gustarsela,
Magnada ben cussi.
Se sa che ai nostri di
Se marcia tuti in cicara;
E intanto, zo, ne buzara
'Sto caro e bel progresso...
Ma mi... continuo istesso
In fato de panatica
Far quel che vogio mi.

**

— El mondo va cussi...
— Vegno magnarla apòsta,
Da lu, la castradina
Perchè, de-din de-dina
Nissun la sa far.
Intanto ancuo i principià,
Per far economia,
Comprà senza badarghe
Qualunque scrovaria,
E anca senza pensarghe,
Al mal de incontro andar.

**

Del Montenegro i te compra quella,
E no la meglio, che saria da Spalato;
Co' i la cucina, po, i ga anca quella,
Entusiasmai de meterse a la scafa;
E zo lavarla...
E spassetarla...
Per torghe — i dixè — via la rafa...
Cavarghe el fumo, el sal e in so' [bonora,
El gusto natural, la salamora.
E insieme po' coi tochi, in bastardela,
Seleni, verze e segole i ghe mete
Per torghe e s-ciete e nete
Tute le qualità;
E xe perchè no i sa
Che cusinada al natural la va.

Bia inveçe far cussi; che co xe sera,
Co' da magnarla s'è el giorno dopo,
Meterla suzo co' un bel fogo vivo
E farla bogier ma de gran galopo;
E far sì che 'na bona massera
La continua a spiumarla finchè privo
Resta proprio del tuto senza grasso
El sò bon brodo, 'orco d'un satanasso!
E dopo 'ver bogio un'ora bona,
La vampa se destua e la se lassa
De le senise, andar a lento sora
Finchè vien che ala note la se giassa.
Po', la matina se ghe cava fora
La siela de seo che ga per sora
E un bogio, da recaio, se ghe fa dar
E po'?... e po' l'è pronta per magnar.

**

— Pronti!... i siga in cucina —
Chi vol la castradina!

**

Alora un schinco e un toco de spala;
Un fià de tasto e tre quatro brisiole...
Ma oe!... Diseghe al cogo che nol fala
Do tochi de cosseto... e in [gamba... oe!...

**

Benon!... benon!...
Dame che me la spapola...
La magno co fa un slaparo...
Co tenara... co bona...
Che qualità strafina...
Ah! cara castradina!... —
Brava parona;
Ah!... che gusti!...
Tasè... là... susti...
Magnè...
Lichè...
Bevè...
E a ogni toco, adrio,
Pareghene zo un goto...
'Sto schinco co' ben coto...
Ah!... che magnar da Dio...
Caro quel paron mio!
Dov'è la parona?...
Ah!... senti co' bona...
Cara la so' cucina...
Sia lode a siora Nina...
'Na coga... maga... fina...
Che, ute castradina,
— Mo digo 'na lasagna —
La sente chi la magna, —
Megio no se pol dar.
Nissun de come ela
Ah!... cara bastardela...
Deme dei altri tochi...
Deme 'na massarina...
E vin... e vin... porteme...
Ma fresco... de cantina...
Dei altri tochi deme...
E po'... el conto porteme
Che scampa via da qua...
Felo co bon sestin...
Co bona grazia...
Oe!... porteme vin...
Ancora, zo, un recioto...
Eviva!... din-de-dina...
La castradina...
E siora Nina...
Eviva la Dalmazia...
Oe!... là... impenime el goto!

MARCO VIANELLO.

LE DO BANDIERE

POLENTA E SEPE

Ah! che bone che xe le sepoline
in tecia, in squaquaciò, co la zalona!
Le xe pi bone de le scalopine,
de la dindietà e de la faraona!

Ma co me vien in mente i do colori
che tanto à maltratà i pescaori,

Ostrega porca, ghe dago do slepe
al « zalo e nero » de polenta e sepe!...

RISI - BISI - FRAVOLE

Ma se i me dà a disnare i bisi e risi,
co' quatro fravolete col limon
madona mare, vegni i risi e bisi,
che a xe un magnare sempre belo e bon!...

Me ne magno, compare, da mi solo,
me ne magno tre sèssole e un bugiolo...

E per portare i tre colori in trionfo
de bisi e risi e fravole... me sgionfo!...

FUGASSETA

LA SMEGIASSA

A peto ai meriti de la smegiassa
qualunque elogio no xe mai massa.
Ma che « plumcake »? ma che bodin?
Senza retorica, magnar divin!

O che a la mente la me richiama
la santa dona de la mia Mama
che, pur che stessimo tranquili e [boni,
la preparava de sti boconi,

O che el mio gusto sia cussi fato,
per la smegiassa devento mato,
Per 'n'altra roba go un gran [trasporto
e me rincesce de farghe torto;

epur, credemelo, mi, sto pastisso,
anca a la fritola lo preferisso:
Sicome imagino che se' golosi
posso insegnarve tute le dosi.

Se avanzè fete de polentina,
ben, sfregolèla, ma... fina fina.
La zuca rosta come ripien
la se ghe amalgama, la ghe va ben.

Po' se la impasta tuta gualiva
coi so voveti, l'ogio de oliva;
metèghe sucaro - megio el panon -
pignoi, ueta a profusion,

e, se ve piase gusti più fini,
podè zontarghe tanti cedrini.
Per far? na cosa più delicata,
çerti la spolvà de ciocolata;

ma za xe megio la genuina,
co la so aria da contadina.
Fela ben tonda co fa la luna,
co' la se specia ne la laguna.

ma la laguna xe la parsora;
tignilo in mente, butèghe sora
del bon melasso, mandela in forno
che la sia pronta per mezoorno.

Ma che pandoro, che pur xe bon!
che milefogie, che paneton!
Anca el più seco, credè, el se [ingrassa,
se el fa la cura de la smegiassa.

ANDREA D'ANGELI.

(1) La castradina è il piatto tradizionale che viene consumato il giorno della B. V. della Salute e che, proveniente dalla Dalmazia e dal Montenegro, altro non è che montone salato e affumicato.

PADOVA

Soto a i porteghi del Bò

PADOVA

POLENTA e SCOPETON

So gnesto a conoscenza
da me compare Galo
che a 'Erona i stanpa on sfogio
de coloreto dalo

onde el domanda a tuti
i poeta e sleterati
de l'Eneto, ch'i scriva
pulito i conotati

de que-o che magna i siuri
drento la so sità
de sprilibato assè,
ma sia spescialità,

chè dopo — dise el sfogio
on serto Stragiocondo,
stanpè che 'l g'hai sti rëspize,
ed vuo-e mandarli tondo

par tuta Italgia e l'Estaro
comò l'intende lu,
par via che sapia tuti
'fa ca magnemo nu'.

Cossa che salta fuora
mi la indeino a ocio:
sento pìtanze strambe
de que-e che fa on pastrocio

che te se frema duro
qua dreto te 'l pantasso,
che, par cavarlo, cagna
ch'i te verda on salasso.

Incàmo mi a gh'ò on rëspize
de quili da vilan,
che a tuti, quanti sipia,
el ghe tuo-e la man.

Scrivilo: « Poenta dala
« stracota ben te l'ola
« (che quando te la nàsi
« l'odore el te consola);

« po' quatro radicitì
« conzè co l'ogio bon;
« po' coto su le sbrase,
« pulito, on scopeton

« che 'l gh'abia schina grossa,
« che 'l sipia san de buelo »,
Onde vuoio catarlo
on rëspize pi' belo?!

La femena de le 'olte
la mete su on capon,
mah... málbia che gh'in magna!
El me fa on rebalton

che cagna ca me smola
sùbito el zenturon!
Xe la rason che 'l stomego
e l'ama el scopeton.

Mi, dà, megio de que-o
a no gh'ò mai catà:
par conto mio l'è quella
'na gran spescialità!

LA POLENTA INFASOLA'

Ghe xe chi canta i bigoli al formagio,
chi la pitona rosta,
chi el salado co l'agio,
chi la minestra frita co la crosta.

Se mete in versi el lievore, el conegio,
la pinza, el bacalà,
e chi no ga de megio
ghe mete la polenta infasolà.

Par farve vedar, se no lo credi,
in versi campagnoì,
ecco son proprio mi
che canto la polenta coi fasoi.

O Musa tu... che soto un fasolaro
te sbarchi el me lunario,
fàmela sul panaro
bela e rotonda come un tafanario,

fumante come un treno celerato,
co un fià de brustolin,
eviva chi t'ha fato
co la mescola soto del camin.

Perdonime, te fasso de capelo,
ma a tola semo in sète:
co' un filo de rochelo
insieme coi fasoi te tagio in fete;

cussì, ridota in tante matonele
r armorisà pulito
te sgionli le massele
per la fabrica mia de l'apetito.

Te benedisso e te ringrazio tanto
fin che te si sparia,
e un brindisi te canto
co' un sardelon e un goto de graspia.

(Este)

EUGANEO

Co posso, po', dontarghe
on becalon de moro
a ciapo tanta forza
che sona ca sia on toro!

Parfina de le 'olte
la Togna la me dise:
— Orca!... saio, Selipo,
ca gh'i bone raise! —

Seguro. E incamo i siuri
i gh'ha spescialità
che ghe giunta al speziale
da 'erli sempre là.

E dopo i muore subito,
gabiando la punion
che faga male al stomego
polenta e scopeton.

(Padova)

+ di VARSURO SELIPO

Abramo Calore - teste

UNA BUONA PROPOSTA
Sezione Filodrammatica

I convegni dei poeti e degli scrittori dialettali veneti meritano ogni plauso; ed è augurabile che essi riescano poderosa e superba affermazione di fraternità e di venezianità.

Sarebbe bene però che non soltanto il ramo poetico fosse curato e sublimato, ma che non si dimenticasse nemmeno il ramo filodrammatico; che coglie tanti aspetti dell'anima veneta e che rifiorisce meravigliosamente per l'attività delle filodrammatiche e il disinteresse di moltissimi dilettanti.

Vorrei per questo che un qualche momento del convegno fosse dedicato alla ricognizione dei filodrammatici e a uno scambio di idee sui mezzi e sui lavori che possono essere messi in comune per il maggiore sviluppo della nostra gloriosa commedia dialettale.

Uno scambio di idee e una maggiore conoscenza di cultori e di appassionati: ecco il seme che potrà essere gettato anche al convegno di S. Vigilio.

Il raccolto non mancherà.

GIOVANNI ORTOLANI

LA PINZA

Ben cossa ca nassa
là entro in cusina? !...
i tusi che salta
i fa la manfrina,

e tuti cuntenti
i taca cantare,
e anca le tose
le taca badire.

La Andola in medo
a tuto sto gnaro
la pinza prepara
in medo el panaro.

Mucié le farine,
on puoca de sale
na branca de zùcaro
e dentro sondàle.

Zerto le sissole
no g'à da mancare
e anca la ùa
ghe cagna sgnacàre.

La Andola smissia,
fa tuanta na pasta,
la donta farine
quanto ghin basta.

Despò te la roba,
ben ben sbogientà,
la mete la entro
par egner cosinà.

entro la zëndare.
Par pi de tri ore
tuanti la spieta,
che spò la se sòre.

I tusi e le tose
a turzio la tola,
i strepita i salta
i tende a la rola.

Ma écola cota!...
e l'Andola taglia
fà 'rtanti buconi,
tuti ghin sagia.

Mi solo da banda
a stago vardare;
ocio la Andola
e a taca osare:

Me déu on tochetto
de pinza anca mi?
Se de cor me la dè
a la magno anca chi.

Ma deme pò on goto
e de quello spinà,
parziò che la pinza
me piase tocià.

GUIDO BOLDRIN

Pinza: pizza — manfrina: specie di ballo — gnaro: nidata — panaro: tavoliera — farine: farina bianca e gialla — sondàle: sugna — sissole: ciccioli — sgnacàre: metter dentro — smissia: mescola — donta: aggiunge — rola: pietra del focolare — sbogientà: ben riscaldato — zëndare: cenere — se sòre: si raffreddi — turzio: attorno — osare: dire — spinà: spilato.

ROVIGO

Tra l'Adese e el Pò

PADOVA

L'Almanacco Polesano
di Marchiori e Palmieri

L'anima polesana, tutta eguale nella sua poliedrica estensione, vibra in ogni foglio de «L'Almanacco del Polesine» (1). Marchiori e Palmieri hanno saputo compiere e materializzare quanto può essere concesso solo ad artisti cui l'amore per la loro terra è guida sicura, ispirata, serena.

Non vacuità di esibizionismi folcloristici più o meno artefatti; non cincischiamenti simili alle fettucce di carta colorata che solcano l'aria afosa e pestilenziale dei vigni di provincia; non leziosaggine e superficialità di impressioni, né ostentazione vana per stendere le tinte magre dell'insufficienza o le tinte terrose e pesanti della inconsideratezza e della incapacità selettiva.

Tutto il libro è pervaso da un senso stupefacente di equilibrio; ogni cosa, ogni capitolo ha un posto che è il suo con naturalezza e precisione.

Nella trasparenza dell'atmosfera che rivele le terse pagine, i pensieri s'aprono in volo leggero e fresco come lanciati verso una luce che non acceca ma che riposa; le visioni dioramiche s'alternano con calma successione e lasciano cogliere all'avida pupilla ogni particolare senza distoglierla dalla contemplazione dell'insieme dei quadri.

Par quasi che alle nari giunga il profumo di viole rinsecchite fra le pagine di un vecchio volume a caso ritrovato in un angolo della biblioteca del bisavolo, e che nello stesso tempo un fremito d'elica e la vibrazione dell'acciaio colpiscano la sensibilità educata alle nuove impressioni della vita metallica.

La terra nostra si rivela in ogni ora, in ogni tempo dell'anno e appare fresca e ozzante colle ferite inferte dall'aratro plurimomero o tutta uguale sotto il velo di neve o tutta varia sotto il sole di maggio, o tutta fragrante di frutta e di mosti in autunno; sulle strade passano le corriere ottocentesche; per incanto la polvere che precipita diventa asfalto e lo scalpiccio dei cavalli che trascina nel frascio della gomma che ruba all'attimo che fugge la sua velocità per sorpassarlo sul traguardo dell'orizzonte pieno di sogni, di chimere, di ignoto!

E intorno, dentro, al di sopra di tutta la vita delle cose, l'anima buona del Polesine si libera nel suo spirito e avvince chi legge.

Si chiude il libro, iniziato colla lettura del calendario condito di sane didascalie agrarie, proprio mentre cala il sipario sull'ultimo atto della «Corte de le Pignate», proprio mentre la voce della giovane futura madre si sperde dolcemente, madrigalleggiando all'antica, nel cuore del lettore che non può resistere dal socchiudere gli occhi pensando che troppo presto è volato il tempo nella lettura, che troppo presto s'è spento il sogno d'una vita che è in noi ma che non sempre viviamo, d'una vita dolce nella sua patriarcalità che potrebbe tornare, che torna, che tornerà... che tornerà sempre finché si avrà voglia di rileggere l'Almanacco Polesano.

Ciò che si farà, che si dovrà fare ogni qualvolta si sentirà bisogno di pace, di dolcezza, di serenità.

(1) «L'Almanacco del Polesine» di Palmieri e Marchiori - Editore lo Spighi - Lendinara - L. 10.

POMI COTI

Mi a son quello che vende i pomi coti,
la zuca rosta e i pomi coti in Borgo.
Co fa un mato me godo co' ghe ingorga
la me roba el gargato a chi la magna.

O pomi coti beli e sgiossoloni,
sfornà da poco, lustri e con la scorsa
che se taca, ma solo un fià, par forse,
ala scartà che pur la xe ben onta;
o pomi coti che piasì ai putini
che va a scuola, ale serve cola sporta,
ai veci senza denti, ai veturini
che i sgagna su in serpa a son de scurìa;
o pomi coti che ve vendo in furia
ala matina, caldi de broon,
ne le broseme frede de Genàro,
o pomi coti, a si' la me passion.

A sigo el vostro nome che la gola
momenti squasi la me salta in tochi:
— A do schei l'uno, i pomi coti in forno,
a do schei l'uno i pomi coti in Borgo!

Eco la gente; la vien co' le man
frede, ingranfie, sgionfe de buganze.
Tuta intorno la vien; par che mi daga
talari o scudi in cambio a dele pixe.
Povara gente che dal mezzogiorno
de geri forse no' te ga magnà,
scaldete el stomego, magari un fià,
dame do schei e va par la to strada.
Ma quei ghe xe che gnanca ga i do schei.
Oci che sluxe par la tentassion,
— le boche trema e pian le manda zo —
e oci, sempre oci, fermi, fissi,
sbarà, incandii de sora la scartà
e man che cerca drento le scarsole
la moneda che mai le trovarà.

Mi a li vardo, 'sti pori cani allora,
e un certo ché me sento in te la gola.
— Vecio Tomèa, xelo questo pianto?
o xela spissa, solo spissa in gola?
Ghe slongo un pomo, e volto banda al viso.

LIVIO RIZZI

GINO PIVA

Cante d'Adese e de Po

Soc. Ed. Aquileia

Lo splendido volume
di versi dialettali polesani di Gino Piva verrà
dato ai nostri abbonati
a Lire 10 invece che a
13. Indirizzare vaglia a
Musa Veneta
Casella Postale 196
VERONA

NOSTALGIA

Da lontan tresento mia
da le strade de la Brenta,
go imparà la poesia
guadagnando la polenta.

Lavorando a tempo perso
co la gente no me scolta,
imbastisso qualche verso
coi ricordi de na volta.

Coi ricordi de la scuola
quando gera studentelo,
e zugavo a scondarola
drio le mure del Castelo.

Fra sta gente forestiera
tuta piena de pretese,
no le sento più a la sera
le canzon del me paese;

quele bele ciacolade
padovane spessegà,
par le piazze, par le strade,
par le sagre e sui marcà.

No so cossa ghe daria,
nei momenti de riposo,
par sentir qualche partia
de dialeto paciolo!

Finalmente sta Rivista
m'è vegnù da monte Baldo,
e quel di che la go vista
la m'ha fato vegner caldo:

me la lezo da mi solo,
me la porto de scondon,
e me sono col subioło
la furlana col trascon.

Se le rime no xe sane
de sta nova poesia,
le xe storie padovane
da lontan tresento mia.

(Este).

EUGANEO.

I collaboratori sono liberi di firmare i loro versi o prose con pseudonimo: però la redazione di «Musa Veneta» desidera che accanto allo pseudonimo sia segnato, in via confidenziale, anche il nome cognome e recapito. L'anonimo, specialmente in arte, è cosa tutt'altro che simpatica.

UDINE

"Da lis mons insin al mâr...,,

GORIZIA

Il Strolc Furlan

Si trova dunque in vendita, questo caro amico dei friulani, e tutti dovrebbero per più ragioni farne lo acquisto. In primo luogo perchè esso anche ecclesiasticamente, è «friulano», vale a dire che vi troviamo elencati i santi che si venerano con particolare culto nella nostra Arcidiocesi e in genere nel Friuli benchè frazionato fra più Diocesi; poi, contiene un elenco delle sagre e dei mercati della intiera Provincia e della Provincia di Gorizia — cosa utilissima che nei lunari pubblicati in altre città si cercherebbe invano; poi, quale portavoce di numerosi indirizzi reclames a favore delle Ditta sia dei due capiluogo Udine e Gorizia, come delle due Province friulane. — Ditte che meritano tutto l'appoggio dei concittadini e dei comprovinciali.

Ma v'è anche un'altra ragione sentimentale, che dovrebbe sovrastare a quelle, pure importanti, di carattere economico. «Il Strolc Furlan», così come lo prepara ogni anno la Filologica Friulana non può essere dai Friulani tutti considerati se non come un caro amico di famiglia, che porta in ogni casa la voce degli spiriti più eletti di nostra gente, i quali hanno con noi comune il modo di pensare, il modo di esprimersi, l'uno e l'altro ereditati dai nostri padri perchè lo conserviamo, perchè lo trasmettiamo ai nostri figlioli in eredità preziosa, intangibile, sacra. E il «Strolc» della nostra Filologica è ogni anno una accurata piccola antologia di lavori forse non tutti belli e in egual misura apprezzabili, ma scritti nella lingua nostra, e che narrano di cose nostre, ci parlano di noi, con noi condividono i sentimenti, le speranze, i timori, le critiche, il sarcasmo.

Se nella luna

*'e jeverlin venezian
sclaf, tod'sc, napoletan
e lt lenghe di Zorut
bandonade 'e jè par dut.*

Pieri Masut, nel suo «Pronostic» non osa affermare che in Friuli avvenga altri tanto, ma chiude malinconicamente domandandosi:

*Cà di Friul ise cussi?
Ièo no sai... Finis culi.*

«Il Strolc», di quest'anno è, come sempre, e forse anche più degli altri anni, ricco di poesie e prose in dialetto. Accenniamo alle più importanti, rilevando come le due Province di Gorizia e di Udine sieno degnamente rappresentate dai loro più apprezzati scrittori dialettali. Così troviamo Ugo Pellis con un inno ad Aquileia dedicato al chiarissimo professore Tita Brusin; Vittorio Vittorella con un aneddoto in prosa; e Marie Gentile Gortani con la leggenda di guerra «Las ciampanes da Madone di San Pieri»; e Giovanni Sormani che ne racconta in versi una delle tante di graziose di quel tipo che fu Jacum dai zels; Pieri Somede dai Marcs ricorda con un sonetto la Glesiate biancie dove ragazzetto andava a giocare e sulla quale ancor oggi

piulin sui cops i n'ds dai passarin,

com'egli afferma con l'ultimo verso, nel quale non ci pare che «piulia» si possa considerare bisillabo, ma si debba invece leggerlo come trisillabo — piulin, con la conseguenza d'una sillaba in più.

Un allegro profilo in prosa de «Il dotôr Carlo» (avv. Carlo Podrecca di Cividale) ci dà Bepp Marion, il commediografo cividalese; un sonetto morale contro i distruttori di nidi il maestro Pieri Matton di Cassacco; alcune buone villotte sentimentali e satiriche, Ane Marie di Vilegnove;

La blecada cul suazzèt

Ma cialèt ze che mi tòcia;
cui, ma cui varsè mai dit?
che la Musa a sei golosa
e gi plasi un plat furnit?

se di chist o chel, no impuarta:
pur che sei sodo e spezial:
vulintier jè dut implanta
e 'l Parnàs e l'Idéal.

E fas ben. Se val sgionfasi
sol di fun e mai di rost?
« Chista volta nei sbrocami »
je mi dis « e at ogni cost: »

Brava, Musa, mi consola
la to sana decision:
dâmi il braz, uei che tu mangis
'na pietanza, ma alc di bon.

Ven! Ma sint ze odôr magnific!
A l'è 'l toc d'un jèur grassut:
sa di argèl, sa di salvadi,
di osmarin, di un poc di dut.

E chisc' blecs 'zalons e tenars,
sbanciaz cul parmezàn?
No ti fan vigni l'aguta?
No ti pâr che disin: « Am? »

Senza fotis, ciara Musa,
dai! ciol sù, pur il piròn,
e al comando: « Pronti, via! »
dingi dentri cun passion.

(Gorizia).

Bleca: lasagnata — suazzèt: sugo — toc: sugo — jèur: lepre — zalons: giallognoli — sbanciaz: imbiancati — fotis: moine — piròn: forchetta — dingi: diamo — uajaresi: mangerebbe avidamente — blecuz: lasagnette — Scuinzis: le Muse in senso ironico — cuejân: dal Collo — taula: tavola — cumò: ora — polsin: riposano — petarin: inalberemo — jazza: faccia — Briz: abitanti del Collo — panza: stomaco.

*Tante tiere su in tavole,
tant's lagrimis tal cûr...
lis inglòt vie p' zornade,
ma mi sbrochi co'l ven scûr...
Co'l ven scûr, ch'impî la lum
e me mari a va a durmi.
ta cusine resti sole
e mi sbrochi sul vai.*

Austere quartine in decasillabi dedica Dolfo Carrara «Al Soldaz senze non», ai dieci soldati ignoti sepolti nel Cimitero degli Eroi in Aquileia, all'ombra dei cipressi pensosi. Noi daremo però l'ostacismo alla interiezione nel verso:

Ave! oh, animis bonis e santis.

La gentile potessa signora Francesca Nimis Loi commiserà un grillo prigioniero.

Buoni i versi «Lizere, lizere» del goriziano Tita Sandri; «Vecia ciasuta» dell'amico Giuseppe Malattia della Vallata; e le due commoventi quartine, «Mare, aulà sostà?» — Mamma, dove sei? — in memoria della madre defunta.

E troviamo altri buoni versi di Ginorio: «E jè l'ere», di Marie Gioitti del Monaco,

Ah! ze gust, ze poësia
chist profun di toc' ben fat:
jo scometi c'ancia Apolo
uajaresi come un mat.

Ma mi pâr c'ancia tu, Musa,
a mi fasis granc' onòrs,
soi contènt propi di entrâti
cui blecuz tai toi favòrs.

Ah! ze roba, altri che Apolo!
o lis Scuinzis dal Parnàs:
una simila mangiada
fas lecâ parfin i plaz.

Bè! ciol sù! l'è mior dal Nètar,
l'è vin blanc e ver cuejân:
jà 'l colôr dal àur purissim,
pol stâ in taula di un sovrân.

E cumò che i blecs a polsin
e nualtris sin contènz,
petarin una ciantada
senza piano, nè strumènz:

Viva, oh! Musa, la to fazza,
i blecs larcs, sutii, cuviarz
cul formadi, toc, di jèuar
e cul vi ben batiaz!

Viva! duncia la blecada,
il suazzèt e il vin dai Briz,
che glu! glu! fasin ta panza
e fan viodi il Paradis!

DOLFO CARRARA

«Pari nestri», per quanto ci sembri non di giusta misura il primo di essi:

Co soi quiete e soi b'esole

nel quale «quiete», in friulano, è trisillabo e quindi porta al verso un piede in soprannumero; e i «Fruzzons» di Anute Fabris; una serie di epigrammi graziosi.

La Fabris ci regala anche un apologo: «Il vecio mûr», il vecchio muro cadente. Pieri Mattioni, descrive già entusiasta «Fusine in Valromana»; e versi ci donano ancora Maria Fabbro, Bepi di Luise, Aldo Renato Blason, Syualt Busolini, Spartaco Muratti, Fabio Galliussi, Francesco Locatelli, Tunin Ciarutin.

Le prose, sono di vario genere: satiriche: «E si che i Ciargnei and'an plu di no», cantata da Giacomo di Nimis e raccolta da L. D.; «Al bûs de la clâf» di Ugo Piazza di Andreis; narrative: «Lis zialis», leggenda sulla fuga dell'Egitto della Madonna con S. Giuseppe e il Bambino Gesù per sottrarre questi all'eccidio ordinato da Erode — leggenda narrata da Dolfo Zorut; e «Margarit» di Antonio Faleschini, Podestà di Osoppo; e «Il sotàn e il papa-gâl» di R. M. Cossar di Gorizia.

LA BRUADE

La bruade? Mai ciantade!

Parcè po? Ma... cui lu sa?
E pensà che jè tant buine.
No po' disi propi fine
no chest no, ma buine si.
Vessio un plat cumò, culi,
ce mangiade,
ce slapade!

La bruade cul muset,

cuete ben o, mior, stracuate?
Di mangiant fin a sclopà!
E ce bevi di chel sclet,
po, daür, e ce trincà!
Bevi e bevi e po là in jet
a smalti — là mior di là?
de bevude il dolz efiet!

O bruade dal miò cur,

fur di cà cui ti cognos?
Dèvin sei 'ne vore bràs
chei talians che mi san di
che tu sêj fate cui ràs
prime stàs
tal ajèt e po' in te trape.

— «Ràs? Che dite?» — «Dico rape»

Bambinel, tantis in d'âl?
No us ciol migo no pal cul!
E cumò che savêj dut
— grazie e lenghe di Zorut —
Se passaij par cà a Nadal,
o magari in Carneval,
ricuardaisi de bruade
e di chel che le à ciantade.

FABIO GALLIUSSI

Bruade: Cibo fatto di rape inacidite e conservate nelle vinacce (trape). Nel goriziano vien chiamata Repa — Cumò: ora — Slapade: Mangiata a uso porco (Lalp, Truogolo) — Sclopà: Scoppiare — Bambinel: esclamazione molto usata in Friuli — No ur ciol miga no pal cul: Non vi predo mica in giro!

CAROLUS

Prime fogie

Rime veneziane

EDIZIONI DELFINO
Trieste 1931

TEATRO

Al di quà e al di là del sipario

LETTURE

LETTURE DI VERSI

FRAGIOCONDO

a Torino ed a Milano

Nella prima settimana di dicembre FRAGIOCONDO invitato dal *Circolo Veneto* e dalla *Famija Turineiz* di Torino, e dalla *Famègia Venesiana* di Milano ha tenuto tre serate di letture dei suoi versi vernacoli montebaldini; riportando ovunque schietto ed entusiastico successo.

La stampa ha dato largamente notizia, nelle due città, del lieto risultato delle letture di FRAGIOCONDO: e fra i molti cen- ni di cronaca ci piace riportare quello si- gnificativo riguardante la serata alla *Famija Turineiz*, di Torino:

«E così mercoledì sera abbiamo conosciuto Fragiocondo.

Fu presentato con una commossa im- provvisazione, dal nostro Presidente cav. Scipione Vaschetti, che volle salutare in lui, geniale poeta e forte soldato, uno dei più degni rappresentanti di quelle popo- lazioni venete; che, nei lunghi mesi di in- vasione, pur sotto il tallone ferrato del ne- mico, non vollero piegarsi, ma a costo di ogni più alto sacrificio alimentarono e in- gigantirono l'ardente fiamma del loro pa- triottismo, in una diuturna e magnifica ga- ra di eroismo con i fanti delle trincee. Gli applausi che coronarono le parole del Pre- sidente, dimostrarono com'egli avesse es- presso l'unanime sentimento del pubblico, che si apprestava ad ascoltare con palese simpatia i versi del poeta montebaldino.

E l'aspettativa non fu delusa. Con la sua chiara, pacata e sonora voce, sottolineata da un sobrio e perciò efficace accompagna- mento mimico, egli ci diede, in una scelta garbata, una bella antologia della sua ar- guta e sentimentale produzione poetica.

Non è possibile in una breve cronaca par- lare degnamente della poesia di questo poe- ta, che, formatosi nella Verona del Barba- rani, ha saputo, malgrado la vicinanza del grande poeta dialettale, conservare e po- tenziare la sua originale personalità, fatta di arguzia cittadina e di misurato ma inten- so lirismo, armonizzati in fresche composi- zioni.

Il pubblico l'altra sera, comprese perfet- tamente questo duplice aspetto della sua poesia, e come accolse con franche risate e sonori applausi lo scintillio delle argu- zie, così sottolineò con mormorii di com- piacimento la fresca originalità delle imma- gini ed i momenti di alta poesia, frequenti pur nella semplice e naturale, ma colorita ed armoniosa veste dialettale.

Così ascoltammo la chiara musicalità del- la *Matina in montagna*; così la garbata malizia di *Amor sui copi* e di *Ela e Lu*; la forza poetica e realistica ad un tempo dei sonetti di guerra, e le pittoresche collane veronesi del *Provinciai a Verona*, dei *Cio- coli a l'Aida*, de *I Mostri* (le nostre *gorbe*), che aprirono agli occhi della nostra mente una luminosa finestra sulla caratteristica vita veronese, brulicante tra Piazza delle Erbe e l'Arena, vivace e sorridente vita, principalmente ispiratrice del veronese e universale Angelo Dall'Oca Bianca.

Con questa serata indimenticabile si è iniziata fecondamente quella intima *frater- nità dialettale*, che nelle nostre intenzioni non vuol essere semplice e vana accademia letteraria, ma pegno e simbolo della supe- riore *fraternità nazionale*. p. p. »

L'esito del Concorso provinciale di Filodrammatica friulana

La Commissione giudicatrice del secondo Concorso provinciale filodrammatico, ha tra- smesso al Presidente del Dopolavoro pro- vinciale di Udine la sua dettagliata e chiara relazione.

Detta Commissione, composta dei signori Vincenzo Paladini presidente, prof. Ciro Bortolotti, maestro Antonio Ricci e prof. Nino de Paula, ha stabilito la seguente graduatoria, assegnando i premi qui sotto indicati a norma del bando di concorso:

IL REFERENDUM DI MUSA VENETA SUL TEATRO DIA- LETTALE VENETO

MUSA VENETA, oltre che la poesia e la canzone dialettale cura con spe- ciale amore il « Teatro Dialettale »; e per ciò si rivolge agli autori, agli at- tori e capocomici, ai critici e scrittori dialettali e li prega di rispondere alla seguente richiesta:

1. — Credete che oggi ed in avvenire, dato il ritmo accelerato e più ampio di vita, il teatro dialettale abbia ancora ragione di esistere: con effica- cia o con originalità?
2. — Quale linea dovrà seguire il repertorio dialettale veneto? Riprodu- zione del tipico ambiente regionale: oppure ospitalità anche ai lavori di altre regioni o magari a pochades francesi, tradotte in vernacolo veneto?
3. — Quali lavori preparate per il Teatro Veneto: e per quali Compagnie? Quali lavori i capocomici hanno in programma per il 1932?

Le risposte, brevi e possibilmente motivate, dovranno pervenire a MUSA VENETA (Casella Postale 196 - Verona) entro il 31 Dicembre. — Ne verrà iniziata la pubblicazione nel 1.º numero del gennaio 1932. — Un il- lustre autore veneto riassumerà poi in sintesi i risultati del referendum.

1) Filodrammatica « Città di Udine »: medaglia d'oro del Podestà di Udine, lire 200 e diploma.

2) Filodrammatica del Dopolavoro di Tol- mezzo: medaglia d'argento grande del Po- destà di Udine, L. 150 e diploma.

3) Filodrammatica del Dopolavoro di San Daniele del Friuli: medaglia d'argento me- dia del Podestà di Udine, L. 100 e diploma.

4) Filodrammatica del Dopolavoro di Cor- denons: medaglia d'argento del Dopolavoro Provinciale e diploma.

5) Filodrammatica del Dopolavoro Fer- roviario di Pontebba: diploma di menzione onorevole.

6) Filodrammatica del Dopolavoro di Cer- vignano: diploma di menzione onorevole.

7) Filodrammatica del Dopolavoro Fer- roviario di Tarvisio: diploma di menzione onorevole.

8) Filodrammatica del Dopolavoro di Ma- niago: diploma di partecipazione.

9) Filodrammatica del Dopolavoro di Ri- vignano: diploma di partecipazione.

La Commissione ha assegnato, inoltre, i seguenti premi per la messa in scena: alla Filodrammatica di Cordenons la gran- de Coppa del Dopolavoro Provinciale; a quella di Pontebba una medaglia grande d'argento; a quella di San Daniele del Friuli una medaglia d'argento.

Circa i singoli attori, la Commissione ha ritenuto opportuno di non stabilire una classifica secondo i vari ruoli, ma di as- segnare dei premi agli elementi che hanno dimostrato migliori attitudini filodramma- tiche. E pertanto ha assegnato due meda- glie d'oro, una alla signorina Tecla Del Favero di San Daniele e l'altra al signor Costantino Giorgio di Cordenons.

Ha inoltre assegnato medaglie d'argen- to alle signorine Benedetti Ida di Ponteb- ba, D'Andrea Ines di Cordenons, E. Rich- ter di Tarvisio, Ida Trevisan di Cervigna- no, Elena Jugovitz di Cervignano, Annita Parri di Cordenons, Gemma Mazzoli di Ma- niago, Lina Carretti di Tolmezzo, Ada Pa- ron di Rivignano; ed ai signori Gino Mo- rassi di Tolmezzo, G. Pellegrini di Udine, B. Chelucci di Tarvisio, Nino Rizzi di Pon- tebba, Francesco Bellomia di Cervignano, Antonio Bulfone di Rivignano.

La Commissione non ha assegnato alcun premio al signor Carlo Serafini perchè trop- po conosciuto ed apprezzato in Provincia e fuori per le sue doti superiori di attore già premiato in altri concorsi, anche in- teregionali.

Una speciale lode va alla Filodramma- tica del Dopolavoro Ferroviario di Tarvisio la quale, servendosi anche, con molta op- portunità, di elementi alloggiati, ha saputo formare, sormontando non lievi difficoltà, un buon complesso artistico.

POSTA IN QUATTRO RIGHE

IVO FRANC. - SORRENTO: Bene, gra- zie: sia assiduo collaboratore; e se trova qualche veneto disperso in codeste terre, lo abboni a « Musa ».

LIVIO RIZZI - ROVIGO: Siete stato accontentato... in anticipo. Segno che i ge- ni si incontrano. Ricordatevi di noi.

SILVIA MUGNA - LOCARA: Ben ven- ga « El segreto dela letera rosa ». Grazie per gli abbonamenti. Il suo esempio pre- zioso dovrebbe trovare imitatori.

LEONELLO PORTA - CONEGLIANO: Che succede? Vorrebbe essere tanto genti- le da darci una parola di spiegazione? Sa- luti cordiali ed auguri.

ENRICO SANT'ELPIDIO - VITTORIO V.: I suoi conterranei sono silenziosi come lo è stato dei. Ecco tutto. I versi destina- ti all'« Antologia » non possono apparire in anticipo su « Musa ». Trovi 10 abbonati a Vittorio Veneto.

RUZZANTINI - PADOVA: Il cliché lo abbiamo spedito a Rossi. Arrivederci al nuovo anno; e con abbonati nuovi.

LIBRI E PUBBLICAZIONI RICEVUTE

GIOVANNI ORTOLANI - *Paternità* - Commedia in tre atti - Ed. Tip. Pastorio, Este 1930 - Lire 5.—.

ALMA SPERANTE - *Corai e Perle* - Versi in vernacolo triestino - Editr. Tipo- grafia Moderna, Trieste - 1931 X.

IL STROLIC FURLAN *Paj 1932* - E- ditr. Società Filologiche Furlane - Udine 1931 X - Un franc.

GIUSEPPE MALATTIA DELLA VALLA- TA - *Villotte Friulane Moderne* - Editr. La Tipografica Maniago 1923 - Lire 12.—.

PEPI DI LUISSE - *Tite Strolic* - *Come- die Furlane in tre at.* - Ed. Tip. Meni del Bianco - Udine 1931 X - Lire.

G. MARCHIORI - Ed. E. F. Palmieri - *Almanacco Polesano*.

FRAGIOCONDO (Giulio Cesare Zenari)
Direttore responsabile

Ugo Zannoni, Capo redattore

Soc. Editrice « Arena » - Verona

I collaboratori e gli amici di
VICENZA - PADOVA - TRE-
VISO - BELLUNO dovranno in-
viare poesie, scritti, e corrispon-
denza direttamente alla
REDAZIONE VICENTINA
di MUSA
presso UGO ZANNONI - VIA
VESCOVADO, 4 - VICENZA.

La simpatia per il nostro
giornale si dimostra
col fare l'abbonamento